

LUCA GRIPPO

VIOGNIER:

SENSUALE, SPIGOLOSA MORBIDEZZA.



Un vino pervaso di una luce iridescente. Quasi evoca la stessa luce che circonda le famose bagnanti magistralmente riprodotte dall'impareggiabile pennello di Pierre-Auguste Renoir. Donne dalla "fatalità elementare" ma che nascondono in realtà un'innata abilità nella seduzione.



DAL SILENZIOSO RECUPERO AL VIOGNIER IN MONDOVISIONE

L'idea che un vitigno debba essere produttivo e fonte di sussistenza affonda le radici nei primordi della società stanziale, quella in cui il rapporto tra cultura della coltivazione, dell'allevamento del bestiame e della legislazione, domina sul concetto di mera sussistenza, tipico delle società nomadi. Quello che meraviglia è che un concetto tanto pragmatico, fulcro e ragion d'essere della viticoltura arcaica, possa essere stato tra i motivi principali del declino di uno dei vitigni più espressivi che si conoscono, il Viognier.

Impiantato in Francia e diffuso già 2000 anni fa per volere dell'Imperatore Marco Aurelio Probo - di natali croati - il Viognier ha attecchito quasi esclusivamente nel Rodano settentrionale, a sud di Lione, in quella stessa Francia del sud dal clima continentale, che ad ovest guarda il Bordelais. La buona capacità di resistere alla siccità, seppur meno al Mistral - il nostro maestrale - profuso in tutto il Rhône, non è bastata a eludere la varietà dal ritrovarsi affibbiato il familiare appellativo di Galoppine, dal francese monella, diretta testimonianza della sua produttività bassa e "indisciplinata", troppo soggetta a malattie come l'oidio. Per via della difficile coltura dei ripidi e terrazzati vigneti di Condrieu, gli abitanti locali amano dire che i vigneron in questa zona devono avere "bon dos, bon pied et bon oeil", ovvero "buona schiena, buon piede e buon occhio", caratteri genetici che suonano come un tributo offerto all'esclusività del terroir che una volta affrontate queste ripide "scale mobili" s'incontra; una pregiata composizione simile a quella della Côte Blonde, fatta da un granito eterogeneo, ricco di mica e striato d'argilla e ghiaia, che conferisce a questo bianco un carattere unico.

Ma è soprattutto con il disastro della fillossera e la perdita di molti vigneron durante il primo conflitto mondiale, che le sorti del vitigno andarono cambiando assieme ai sogni irrealizzati di molti vignaioli. Nel censimento agricolo francese del 1968, nei sette comuni dell'Appellation Condrieu, si registravano infatti appena 14 ettari coltivati a Viognier, una superficie vitata paragonabile mediamente a quella di appena tre produttori della piccola Liguria, che con i vigneti terrazzati e le annesse difficoltà, hanno grande dimestichezza. In realtà già con l'inizio degli anni '70, quando il gusto dei consumatori internazionali si è orientato verso i bianchi secchi, forse più per una questione di fashion che di consapevole capacità di discernere qualità da moda, i produttori del volubile Viognier sono stati incoraggiati a ricostruire i loro vigneti e assieme ad essi l'immagine di un vitigno ormai prossimo al decadimento.

L'attuale superficie dell'Appellation si estende su circa 110 ettari, appena la metà rispetto ai 200 permessi dal disciplinare, e la varietà si è diffusa a macchia di leopardo nel sud della Francia, oltre che nel Rodano meridionale, in Languedoc-Roussillon e in Provenza. Inizialmente vinificato in blend, si è giunti a lavorarlo quasi esclusivamente da solo, riconoscendo al vitigno doti autonome e una forza espressiva che non necessita di inutili sposalizi, persino nel Côte Rôtie dove il 20% di Viognier autorizzato dal disciplinare, in passato



■ *Aromi inebrianti espressi a dovere, che sanno di fiori, tra i più belli, richiami di frutta esotica, agrumi, miele e soprattutto un inconfondibile mix di albicocca e pesca gialla.*

utilizzato per conferire maggiore carattere al Syrah, non è più pratica usuale. Partorendo spesso da vini meno concentrati rispetto ai Condrieu e soprattutto al celebre Château-Grillet che da solo fa Appellation, un minuscolo appezzamento scosceso di 3,8 ettari a forma d'anfiteatro posto all'interno del comune, con un microclima capace di produrre Viognier profumatissimi, in tutto il resto del mondo è esplosa una vera passione per il vitigno, soprattutto grazie alla spinta data dalla California, luogo di culto di tutto ciò che è Rodano. Oltre che negli Stati Uniti la varietà ha incontrato fortuna in Australia, dove il raffronto con la Valle del Rodano nasce spontaneo se non altro per le varietà che qui vanno per la maggiore, il Viognier nella Eden Valley e più a ovest il Syrah della Barossa Valley.

L'Europa non sta certo con le braccia conserte, Spagna, Grecia, Austria producono un discreto numero di vini con l'aggiunta di Viognier, ma all'Italia spetta il primato produttivo, con ben 16 aziende concentrate nella produzione di Viognier in purezza da alto gradimento. La variabilità interessa soprattutto la composizione del suolo che può spaziare da calcareo a morenico, ad argilloso, sabbioso, ghiaioso, e naturalmente al tipo di vinificazione che parte da un 100% acciaio, fino ad un 100% legno, il più delle volte da 225 l. Il livello già pregevole ha ottimi margini di miglioramento, i vigneti risultano, infatti, ancora relativamente giovani, in media sono stati impiantati attorno alla metà degli anni '90, e produttivi da poco più di un lustro, un'ulteriore decade non potrà che far emergere maggiormente le notevoli potenzialità del vitigno.



LO SPAGHETTI VIOGNIER, COTTO IN 16 MANIERE

Mai come questa volta gli assaggi hanno richiamato alla memoria la similitudine concettuale tra il vino e l'arte figurativa, potendo senza indugio affermare che il Viognier italiano sembra nato nella Parigi dei caffè ottocenteschi, raffigurato dal sublime pennello di Pierre-Auguste Renoir. Non solo la relazione d'identità v'è tra opulente tinte di colore che nel vino si esaltano negli accesi toni dorati - la luce di Renoir è sempre viva e calda - ma persino nelle forme, piene, rotonde, ondulate, quasi innocenti dei soggetti femminili del Maestro, e ancor più sensuali, spigolose morbidezze, nei tratti riscontrati nel bicchiere. Da nord a sud, aromi inebrianti espressi a dovere, che sanno di fiori, tra i più belli, richiami di frutta esotica, agrumi, miele e soprattutto un inconfondibile mix di albicocca e pesca gialla, che rimandano allo stile Condrieu. I contorni gustativi si fanno variegati, ma l'essenza rimane la stessa, bocche potenti, di struttura, modulate sulla morbidezza d'insieme, ma che nascondono una "salata mineralità", un acume, come "Les grandes baigneuses" di Renoir, un inno alla seduzione femminile.

Il Viognier "tricolore" si esprime con linguaggi singolari e spesso difformi, i punteggi attribuiti di seguito sono il frutto di un assaggio comparato che tiene ben presente quelle che sono le diversità intrinseche legate alle zone di provenienza, ai differenti metodi produttivi e alle diverse annate dei vini degustati.

Con questa metodologia valutativa, che cerca di essere il più oggettiva possibile, le differenze qualitative tendono a sbiadire, quasi a perdersi, lasciando spazio al lato emozionale, quello meno relativizzante, meno impersonale, senz'altro più intrigante.

ASCHERI

Via G. Piumati, 23 - 12042 Bra (CN) - 0172 412394



OTTANTOTTO

Montalupa Bianco 2003
Bianco Vdt - 14% - € 22
Tipologia del terreno: sabbioso, calcareo // Epoca d'impianto 1993 // Prima annata di produzione 1997
Robe oro intenso, di pari lucentezza. Un compendio di note incalzanti di pesca, pera, frangipane, mango, zafferano e cera d'api. In bocca, tutta la concentrazione di un grande bianco piemontese, morbido e in sano equilibrio. Gioiosa persistenza, in scia agrumi e un timido boisé. Affidabile evoluzione. Vinificato in piccola parte in botte grande, maturato in acciaio. Foie gras d'anatra alla crema di borlotti.

MARZIANO ABBONA

Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN) - 0173 721317



OTTANTASEI

Cinerino 2005
Bianco Vdt - 14% - € 16
Tipologia del terreno: calcareo, marnoso // Epoca d'impianto 1994 // Prima annata di produzione 1996
Oro antico. Meno varietale ma voluttuoso, con sensazioni di bergamotto, erbe aromatiche, fieno e un soffio di rovere. Il connubio sapidità-morbidezza crea equilibrio e garantisce pienezza. Appropriato strascico minerale. Fermentato e maturato in barrique, dove sosta per 8 mesi. Sul caprino di Rimella.

MORGASSI SUPERIORE

Case Sparse Sermoria, 7 - 15066 Gavi (AL) - 0143 642007



OTTANTATRÉ

Cherubino 2001
Bianco Vdt - 12,5% - € 15
Tipologia del terreno: argilloso, sabbioso // Epoca d'impianto 1994 // Prima annata di produzione 1998
Veste giallo oro. Incarna la terra bianca a sud di Gavi: albicocca, pesca, nespola, fiori bianchi e gesso. Sapidità e rotonda struttura dominano una timida freschezza. Pulito e ammandorlato in coda. Notevole potenziale evolutivo. Vinificato in legno, maturato in acciaio. Da spaghetti al tonno fresco, pomodoro e basilico.

CORTE GARDONI

Loc. Gardoni, 5 - 37067 Valeggio sul Mincio (VR) - 045 7950382



OTTANTUNO

Nichesole Vallidium 2005
Bianco Igt - 13% - € 8
Tipologia del terreno: morenico, ricco di scheletro e calcare // Epoca d'impianto 1998
Prima annata di produzione 2002
Bel dorato cristallino, richiama fini aromi di pesca, mango, ananas, ginestra, anice e pietra focaia. Caldo e morbido in ingresso, irruente nella sapidità prolungata sino al finale. Freschezza appena percepibile, rafforzata dalla mineralità. In acciaio, per 7 mesi. Maccheroncini alle melanzane.